



30 recipes for 30 days of delightful moments!



Because pleasure is important.





٣٠ وصفة

لـ ٣٠ يوماً من اللحظات الممتعة!



Because pleasure is important.

The 30-Day Recipes






٣٠ يوماً من الوصفات الشهية



اليوم ١ الحريرة المغربية بالعدس

اليوم ٢ آيس كريم الفستق

اليوم ٣ عش الكنافة

اليوم ٤ شوربة بالشعيرية

اليوم ٥ بوريك بالبيض والتونة

اليوم ٦ سمبوسك البطاطا بجوز الهند

اليوم ٧ شوربة الفطر والبطاطا الحلوة

اليوم ٨ دجاج بالزبدة

اليوم ٩ كريم بروليه شرقي

اليوم ١٠ أرز باللبن بالفستق

اليوم ١١ فطائر الزعتر واللبنة

اليوم ١٢ المسخّن ولفائف الدجاج

اليوم ١٣ المقلوبة بالباذنجان والموتزاريلا

اليوم ١٤ بوريك بالجبن العربي

اليوم ١٥ باجاتيل بكريمة جوز الهند والتمر



اليوم ١٦ بسبوسة بالزبدة وماء زهر البرتقال

اليوم ١٧ تشيز كيك الرمان واللبنة

اليوم ١٨ شوربة الجزر الحارة الكريمية

اليوم ١٩ كفتة لحم بصوص الشيدر

اليوم ٢٠ لفائف البقلاوة بكريمة الفستق

اليوم ٢١ لفائف الزعتر الصغيرة المحشوة باللبنة

اليوم ٢٢ تغميسة الباذنجان الكريمية باللبنة

اليوم ٢٣ طاجن شاورما الدجاج الكريمي

اليوم ٢٤ صدور دجاج محشوة بالسبانخ وجبن جودا

اليوم ٢٥ كوسة محشية باللبنة

اليوم ٢٦ ترافل البراوني

اليوم ٢٧ كفتة داود باشا

اليوم ٢٨ معمول بالتمر

اليوم ٢٩ أكواب أم علي

اليوم ٣٠ دجاج في الفرن مع الليمون والثومية



DAY 1





Moroccan Harira with Lentils

INGREDIENTS

Dry Lentils	150g
Chickpeas	150g
Lamb or Chicken	200g
Fresh Tomatoes or Tomato Sauces	2 / 200g
Onion	1 med
Celery Stalks	2
Tomato Paste	200g
Fresh Parsley	-
Fresh Coriander	1 bunch
Olive Oil	30g
Chicken Broth	1.5 litres
Turmeric	2g
Ginger Powder	2g
Cinnamon	2g
A few Saffron Stems or a Pinch of Saffron Powder	-
Salt	-
Pepper	-

TADOUIRA (THICKENER):

Flour	2 tbsp
Water	100ml
Président Whipping Cream 35%	100ml
Président Shredded Mozzarella Cheese	50g

METHOD

1. In a large pot, heat the olive oil over medium heat.
2. Sauté the onion, celery and meat until the piece are golden and the vegetables are tender.
3. Add the spices turmeric, ginger, cinnamon and saffron, mix and let roast lightly to release the aromas.
4. Add the blended tomatoes, tomato paste, parsley and coriander. Simmer for 5 minutes.
5. Add the chickpeas, lentils and chicken broth. Bring to a boil, then reduce heat to low and simmer, covered, for 45 minutes to 1 hour, until the lentils are tender.

PREPARE THE TADOUIRA:

6. Mix the flour with 100 ml of water to obtain a liquid paste without lumps. Gradually add it to the soup, stirring continuously to thicken it. Let it simmer for another 10 minutes.
7. Add the **Président Whipping Cream 35%**, stirring gently just before removing the soup from the heat.
8. Serve the hot Harira in bowls.
9. Sprinkle each portion with a little **Président Mozzarella Shredded Cheese**.



اليوم ١

الحريرة المغربية بالعدس



المكونات

عدس	150 غ
حمص	150 غ
لحم الضأن أو دجاج	200 غ
طماطم طازجة أو من صلصة الطماطم	2 / 200 غ
بصل متوسط الحجم	1
سيقان الكرفس	2
معجون طماطم	200 غ
بقدونس طازج	–
كزبرة طازجة	حفنة
زيت زيتون	30 غ
شوربة دجاج	1.5 لتر
كركم	2 غ
مسحوق الزنجبيل	2 غ
قرفة	2 غ
القليل من سيقان الزعفران أو رشة من مسحوق الزعفران	-
ملح	-
فلفل	-

التدويرة (مثّخن القوام)

دقيق	2 ملعقة ك
ماء	100 مل
كريمة الخفق 35% من بريزيدن	100 مل
جبنة موتزاريلا مبشورة من بريزيدن	50 غ

الطريقة

1. في قدر كبير، يُسخّن زيت الزيتون على نار متوسطة.
2. يُحمّر البصل والكرفس واللحم حتى يصبح لونها ذهبياً والخضراوات طرية.
3. تُضاف التوابل (الزعفران والكركم والزنجبيل والقرفة)، وتُقلّب قليلاً حتى تفوح روائحها.
4. يُضاف هريس الطماطم ومعجون الطماطم والبقدونس والكزبرة. يُغلى لمدة 5 د على نار هادئة.
5. يُضاف الحمص والعدس وشوربة مرق الدجاج. يُترك حتى يغلي، ثم تُخفف النار ويُترك على نار هادئة لمدة 45 د – ساعة، أو حتى ينضج العدس.

لتحضير التدويرة

6. يُخلط الدقيق مع 100 مل من الماء للحصول على معجون سائل خالٍ من الكتل. تُضاف التدويرة تدريجياً إلى الشوربة مع التحريك المستمر حتى يثخن المزيج. يُطهى لمدة 10 د على نار هادئة.
7. تُضاف **كريمة الخفق 35% من بريزيدن**، وتُقلّب برفق قبل رفع الشوربة عن النار.
8. تُقدم الحريرة ساخنة في أوعية.
9. يُزيّن كل وعاء بقليل من **جبنة الموتزاريلا المبشورة من بريزيدن.**



DAY 2



Pistachio Ice Cream

INGREDIENTS

Pistachios *(unsalted, shelled)*	180g
Whole Milk	240ml
Président Whipping Cream 35%	480ml
Granulated Sugar	150g
Egg Yolks	4 large
Vanilla Extract	1 tsp
Salt	1/4 tsp
Green Food Coloring *(optional)*	A few drops
Chopped Pistachios *(for garnish)*	60g

METHOD

PREPARE THE PISTACHIO PASTE:

1. Blend pistachios in a food processor until they form a thick paste. Add 2 tbsp water if needed for a smoother texture.

MAKE THE CUSTARD BASE:

2. Heat milk, **Président Whipping Cream 35%**, and sugar in a saucepan over medium heat, stirring until the sugar dissolves. Do not boil.
3. In a bowl, whisk egg yolks until pale, then slowly add some of the warm milk mixture to temper. Pour the tempered yolks back into the saucepan.
4. Cook over medium heat, stirring constantly, until the mixture thickens enough to coat the back of a spoon (5–8 minutes). Do not let it boil.

COMBINE AND CHILL:

5. Remove the custard from heat, stir in pistachio paste, vanilla extract, and optional food coloring.
6. Transfer to a bowl and chill in the fridge for at least 4 hours or overnight.

CHURN AND FREEZE:

7. Once chilled, pour the custard into an ice cream maker and churn according to the manufacturer's instructions (20–25 minutes).
8. Add chopped pistachios in the final minutes of churning for texture.
9. Transfer to a container, cover, and freeze for at least 4 hours or until firm.



آيس كريم الفستق

اليوم ٢



المكونات

فستق (مقشّر وغير مملح)	180 غ	مستخلص الفانيليا	1 ملعقة ص
لبن كامل الدسم	240 مل	ملح	1/4 ملعقة ص
كريمة الخفق 35% من بريزيدن	480 مل	لون طعام أخضر (اختياري)	بضع قطرات
حبيبات السكر	150 غ	فستق مجروش (للملمس والتزيين)	60 غ
صفار بيض	4 بيضات كبيرة		

الطريقة

لتحضير معجون الفستق:

1. يُطحن الفستق حتى يتفتت تماماً في محضّر الطعام. ويصير قوامه كقوام المعجون. للحصول على قوام أكثر نعومة، تُضاف ملعقتين ص من الماء ويُخلط جيداً

لتحضير طبقة الكاسترد:

2. يُخلط الحليب كامل الدسم، **وكريمة الخفق 35% من بريزيدن**، والسكر في قدر متوسط. يُطهى المزيج على نار متوسطة مع التحريك من حين لآخر حتى يذوب السكر تماماً. تجنب الغليان؛ إذ يجب أن يكون المزيج دافئاً وليس ساخناً.
3. في وعاء منفصل، يُخفق صفار البيض حتى يُصبح لونه فاتحاً ويتماسك قليلاً. يُضاف جزءاً من خليط الحليب الدافئ إلى صفار البيض تدريجياً مع الخفق المستمر لتجنب التكتل.
4. يُصب خليط البيض مرة أخرى في القدر مع باقي خليط الحليب الدافئ والكريمة. يُقلّب باستمرار على نار متوسطة حتى يتماسك بما يكفي ليغلّف ظهر الملعقة. يستغرق ذلك حوالي 5-8 د. يُرفع القدر عن النار فور أن يتماسك الكاسترد. تجنب غلي الخليط، فقد يؤدي ذلك إلى سلق البيض.

لخلط معجون الفستق:

5. يُضاف معجون الفستق ومستخلص الفانيليا إلى الكاسترد. يقلّب المزيج جيداً حتى يمتزج تماماً، يُضاف بضع قطرات من لون الطعام الأخضر لتعزيز اللون الأخضر للآيس كريم، لا تعد هذه الخطوة ضرورية.
6. يُصب الكاسترد في وعاء نظيف ويُوضع في الثلاجة ليبرد لمدة 4 ساعات على الأقل أو طوال الليل.

لتبريد الكاسترد:

7. يُصب الكاسترد المبرد في آلة صنع الآيس كريم ويُخلط وفقاً لتعليمات الشركة المصنعة. يجب أن يكون الكاسترد بارداً قبل عملية الخلط. يستغرق حوالي 20–25 د.
8. يُضاف الفستق المجروش إلى الآيس كريم في الدقائق الأخيرة من الخلط لتوزيعه بالتساوي وإضفاء ملمس غني.
9. يُنقل الآيس كريم المخلوط إلى وعاء ويُسوّى سطحه. يُجمد لمدة ٣ ساعات على الأقل، أو إلى أن يصير قوامه متماسكًا.





DAY 3



Kounafa Nests

Servings: 4

INGREDIENTS

Vermicelli Kounafa	200g
Président Unsalted Butter	100g
Président Authentic Turkish Creamy Labneh	200g
Icing Sugar	10g
Orange Blossom Water	2cl
Crushed Pistachios	50g

FOR THE SYRUP:

Granulated Sugar	150g
Water	100ml
Lemon Juice	1 lemon
Rose Water or Orange Blossom Water	2cl

METHOD

1. In a saucepan, mix the sugar and water. Bring to a boil while stirring to dissolve the sugar.
2. Add the lemon juice and simmer over a low heat for 5 minutes.
3. Off the heat, stir in the rose or orange blossom water. Let cool.
4. In a bowl, mix the **Président Authentic Turkish Creamy Labneh** with the icing sugar and orange blossom water until you obtain a smooth cream.
5. Keep cool.

METHOD OF KOUNAFA VERMICELLI:

6. Preheat your oven to 180°C (350°F).
7. In a large bowl, separate the kounafa vermicelli into filaments, then mix them with the melted **Président Unsalted Butter** to coat them evenly.
8. Take a small amount of kounafa dough and form a nest or a compact ball. Place on a baking tray covered with baking paper.
9. Repeat this operation until using all the dough.
10. Bake the nests for 15 to 20 minutes, until golden brown and crispy.
11. Once the kounafa nests have cooled, garnish each nest with a spoonful of **Président Authentic Turkish Creamy Labneh**.
12. Lightly sprinkle the nests with the cold syrup.
13. Decorate with crushed pistachios to add a crunchy and colorful touch.
14. Serve immediately to enjoy the contrast between the crunchiness of the vermicelli, the sweetness of the syrup and the creaminess of the Labneh.





اليوم ٣

عش الكنافة

4 أشخاص

المكونات

خيوط الكنافة	200 غ
زبدة غير مملحة من بريزيدن	100 غ
لبنة كريمة تركية أصيلة من بريزيدن	200 غ
سكر مطحون	10 غ
ماء زهر البرتقال	2 سنتيلتر
فستق مطحون	50 غ

لتحضير القطر:

حبيبات سكر	150 غ
ماء	100 مل
عصير ليمون	1 ليمونة
ماء ورد أو ماء زهر البرتقال	2 سنتيلتر

الطريقة

لتحضير معجون الفستق:

1. يُخلط السكر والماء في قدر. يُترك المزيج حتى يغلي مع التحريك المستمر حتى يذوب السكر تماماً.
2. يُضاف عصير الليمون ويُترك على نار هادئة لمدة 5 د.
3. تُطفأ النار ويُضاف ماء الورد أو ماء زهر البرتقال. ثم يُترك ليبرد.
4. في وعاء، تُخلط **لبنة كريمة تركية أصيلة من بريزيدن** مع السكر المطحون وماء زهر البرتقال حتى يصير القوام كريمياً ناعماً.
5. يُحفظ المزيج بارداً.

طريقة تحضير الكنافة:

6. يُسخّن الفرن على 180 درجة مئوية (350 درجة فهرنهايت).
7. في وعاء كبير، تُفصل خيوط الكنافة عن بعضها البعض ثم تُخلط مع **الزبدة غير المملحة المذابة من بريزيدن** حتى تُغلف جيداً.
8. تُشكل كمية صغيرة من خيوط الكنافة على شكل عش أو كرة مضغوطة. ثم تُوضع على صينية الخبز المغطاة بورق الخبز.
9. تُكرر هذه العملية مع باقي الكمية.
10. يُخبز عش الكنافة لمدة 15 إلى 20 د أو حتى يصير ذهبياً ومقرمشاً.
11. بمجرد أن يبرد عش الكنافة، يُزيّن كل عش بملعقة من **لبنة كريمة تركية أصيلة من بريزيدن**.
12. يُرش عش الكنافة برفق بالقطر البارد.
13. يُزيّن عش الكنافة بالفستق المطحون لإضافة لمسة لذيذة ومقرمشة.
14. تُقدّم الكنافة فوراً للاستمتاع بالمذاق المقرمش للكنافة، وحلاوة مذاق القطر، وقوام اللبنة الكريمي.





DAY 4



Chorba with Vermicellis

Servings: 4

INGREDIENTS

Lamb or Chicken	200g
Onion	1 med
Carrots	2
Fresh Tomatoes	2
Tomato Paste	30g
Celery Stalk	1
Soaked Chickpeas	50g
Vegetable Broth	1.5 liter
Fine Vermicelli	100g
Turmeric	3g
Paprika	3g
Cinnamon	2g
Salt	-
Pepper	-
Olive Oil	2 cl

FOR THE CHEESE TOUCH:

Président Shredded 4 Cheeses	80g
Président Whipping Cream 35%	40g

FOR THE GARNISH:

A Few Feaves of Fresh Coriander or Parsley	-
Lemon	1

METHOD

1. In a cooking pot, heat the olive oil over medium heat. Add the chopped onion and sauted until light brown.
2. Add the pieces of meat or chicken, the diced carrots, and the chopped celery. Stir fry until brown everything for 5 minutes.
3. Add the blended tomatoes, tomato paste, turmeric, paprika, cinnamon, salt and pepper.
4. Mix well to coat the meat and vegetables.
5. Add the chickpeas and pour in the vegetable broth. Bring to a boil, then reduce the heat and simmer, covered, for 30 to 40 minutes, until the meat is tender.
6. Add the vermicelli to the pot and cook for 5 to 7 minutes, stirring occasionally to prevent sticking.
7. Off the heat, add the **Président Shredded 4 Cheeses** directly to the hot chorba and mix until it melts completely, creating a creamy and velvety texture. If desired, you can also add **Président Whipping Cream 35%** for extra creaminess.
8. Serve the soup hot in bowls, garnished with fresh coriander or parsley.
9. Offer lemon wedges on the side, so everyone can add a touch of acidity to taste.



اليوم ٤



شوربة بالشعيرية

4 أشخاص

المكونات

لحم الضأن أو دجاج	200 غ	ملح	-
بصل	1	فلفل	-
جزر	2	زيت زيتون	2 سنتيلتر
طماطم طازجة	2	**لإضافة طبقة من الجبن**	
معجون طماطم	30 غ	**الأجبان الأربعة المبشورة من بريزيدن**	80 غ
أعواد الكرفس	1		
حمص منقوع	50 غ	**كريمة الخفق 35% من بريزيدن**	40 غ
شوربة مرق الدجاج	1.5 لتر		
شعيرية فاخرة	100 غ	**للتزيين:**	
كركم	3 غ	بضع أوراق من الكزبرة أو البقدونس الطازج	-
بابريكا	3 غ		
قرفة	2 غ	ليمون	1

الطريقة

1. يُسخّن زيت الزيتون على نار متوسطة في قدر. يُقلى البصل المقطع حتى يصبح لونه بنياً فاتحاً.
2. تُضاف قطع اللحم أو الدجاج، ومكعبات الجزر الصغيرة، والكرفس المفروم يُقلى المزيج سريعاً حتى يصبح لونه بنياً لمدة 5 د.
3. يُضاف هريس الطماطم ومعجون الطماطم والكركم والبابريكا والقرفة والملح والفلفل.
4. يُقلب المزيج جيداً حتى تتجانس المكونات.
5. يُضاف الحمص ويُصب مرق الخضار. فور الغليان، تُخفض الحرارة ويُطهى على نار هادئة لمدة 30-40 د حتى يصبح اللحم طرياً.
6. تُضاف الشعيرية إلى القدر وتُطهى لمدة 5-7 د مع التقليب من حين لآخر لتجنب الالتصاق.
7. يُرفع عن النار، وتُضاف **الأجبان الأربعة المبشورة من بريزيدن** مباشرة إلى الشوربة الساخنة ويُقلّب حتى يذوب تماماً، ويصير قوامه كريميّاً مخمليّاً. تُضاف **كريمة الطبخ 35% من بريزيدن** حسب الرغبة لتعزيز القوام الكريمي.
8. تُقدم الشوربة ساخنة في أطباق، مُزينة بالكزبرة أو البقدونس الطازج.
9. تُقدّم شرائح الليمون على الجانب، بحيث يمكن لكل فرد إضافة لمسة من الحموضة حسب الرغبة.



DAY 5



Tuna and Eggs Burek



Servings: 4

INGREDIENTS

Brick Pastry Sheets	8
Fresh Tuna	200g
Hard-Boiled Eggs	3
Small Onion	1
Fresh Parsley	20g
Président Burger Cheddar Cheese Slices	4
Salt	-
Pepper	-
Olive Oil	2 tbsp

METHOD

1. In a saucepan, heat the olive oil, add the diced onion and sauté until reaching light transparent texture.
2. In a mixing bowl, mix the drained tuna, crushed hard-boiled eggs, chopped parsley and sautéed onions.
3. Season with salt and pepper.
4. Let cool down slightly the mix.
5. Take a sheet of brick pastry and place it flat on a working surface.
6. Place a tablespoon of stuffing on one edge of the sheet.
7. Place half a slice of **Président Burger Cheddar Cheese** on top of the stuffing.
8. Fold the sides of the sheet over to enclose the stuffing, then roll to form a cylinder or triangle.
9. Repeat the same procedure for all sheets.
10. Preheat oven to 200°C (400°F). Place the bureks on a baking sheet lined with baking paper. Brush them lightly with olive oil and bake for 15-20 minutes, turning them halfway through to brown both sides.
11. Serve hot, accompanied by lemon wedges and a soup such as Chorba or Harira for a complete meal.





اليوم ٥

بوريك بالبيض والتونة

4 أشخاص

المكونات

أوراق عجينة البوريك	8	**جبنة شيدر شرائح للبرجر من بريزيدن**	4
تونة طازجة	200 غ	ملح	-
بيض مسلوق	3	فلفل	-
بصلة صغيرة	1	زيت زيتون	2 ملعقة ك
بقدونس طازج	20 غ		

الطريقة

1. يُسَخَّن زيت الزيتون في قدر، وتُقلى فيه مكعبات البصل الصغيرة حتى تصبح شفافة.
2. في وعاء، تُخلط التونة المصفاة، والبيض المسلوق المهروس، والبقدونس المفروم، والبصل المقلي.
3. يُتبل المزيج بالملح والفلفل.
4. يُترك ليبرد قليلاً.
5. تُفرش ورقة من عجينة البوريك على سطح نظيف.
6. تُوضع ملعقة ك من الحشو على طرف الورقة.
7. تُوضع نصف شريحة من **جبنة الشيدر الشرائح للبرجر من بريزيدن** فوق الحشوة.
8. يُطوى جانبي الورقة على الحشو، ثم يُلف لتشكيل أسطوانة أو مثلث.
9. تُعاد نفس الخطوات مع باقي الأوراق.
10. يُسخّن الفرن مسبقاً على 200 درجة مئوية (400 درجة فهرنهايت). يوضع البوريك في صينية الخبز المبطنة بورق الخبز. يُدهن بزيت الزيتون ويُخبز لمدة 15-20 د، ويُقلب لتحمير الوجهين.
11. يُقدم ساخناً، مع شرائح الليمون وحساء مثل الشوربة أو الحريرة لوجبة متكاملة.





DAY 6

Potato and Coconut Samosa



INGREDIENTS

Mashed Potato Powder	107g
Coconut Milk Powder	200g
Hot Water	500ml
Mixed Vegetables	200g
Yellow Curry Paste	30g
Red Onion	200g
Ginger Garlic Paste	70g
Président Shredded Mozzarella Cheese	100g
Spring Roll Dough Sheet	20pcs
Eggs	2
Flour	20g
Water	30ml
Salt	-
Pepper	-

STUFFING:

Eggs	2
Flour	20g
Water	30ml

SAUCE:

Président Authentic Turkish Creamy Labneh	200g
Ginger Garlic Paste	30g
Carrots	70g
Cucumber	50g
Olive Oil	30ml
Chaat Masala	3g
Salt	2g
Pepper	1g

METHOD

STUFFING:
1. Mix coconut milk powder with hot water.
2. Then mix the coconut milk with mash potato and keep it for 5 minutes.
3. In a pot add olive oil and sauté the onion, garlic ginger paste and vegetables with yellow curry paste and **Président Shredded Mozzarella Cheese**.
4. Then in a stainless pot add the mixed vegetables and the mashed potatoes with coconut milk.

ASSEMBLE:
5. Cut spring rolls dough into half.
6. Stuff the dough with the mix of potato and vegetables and close the dough by using egg and flour mix.

SERVING:
7. Deep fry the samosa in a fryer at 175 degrees for 2 minutes.
8. Serve with raita sauce aside.



اليوم ٦

سمبوسك البطاطا بجوز الهند



المكونات

مسحوق البطاطا المهروسة	107 غ
مسحوق حليب جوز الهند	200 غ
ماء ساخن	500 مل
خضراوات مشكلة	200 غ
معجون الكاري الأصفر	30 غ
بصل أحمر	200 غ
معجون الزنجبيل بالثوم	70 غ
جبنة موتزاريلا مبشورة من بريزيدن	100 غ
ورق عجينة سبرينج رول	20 قطعة
بيض	2
دقيق	20 غ
ماء	30 مل
ملح	–
فلفل	–

الحشو:

بيض	2
دقيق	20 غ
ماء	30 مل

الصلصة:

لبنة كريمة تركية أصيلة من بريزيدن	200 غ
معجون الزنجبيل بالثوم	30 غ
جزر	70 غ
خيار	50 غ
زيت زيتون	30 مل
شاث ماسالا	3 غ
ملح	2 غ
فلفل	1 غ

الطريقة

الحشو:

1. يُخلط حليب جوز الهند المجفف مع الماء الساخن.
2. ثم يُخلط حليب جوز الهند مع البطاطا المهروسة ويُترك لمدة 5 د.
3. يُضاف زيت الزيتون في قدر ثم يَقلى البصل ومعجون الزنجبيل بالثوم والخضراوات مع معجون الكاري الأصفر و **جبنة الموتزاريلا المبشورة من بريزيدن**.
4. ثم تُضاف الخضراوات المُشكّلة والبطاطا المهروسة مع حليب جوز الهند في قدر فولاذي مقاوم للصدأ.

التجهيز:

5. تُقطّع عجينة السبرينج رول إلى نصفين.
6. تُحشى العجينة بخليط البطاطا والخضراوات، ثم تُغلق بخلطة البيض والدقيق.

التقديم:

7. تُقلى السمبوسك في مقلاة على درجة حرارة 175 لمدة دقيقتين.
8. تُقدم مع صلصة رايتا في طبق جانبي.



DAY 7



Mushroom Sweet Potato Soup

INGREDIENTS

Sweet Potato	600g	Red Mushroom	100g
Fresh Mushroom	300g	Olive Oil	30ml
Président Whipping Cream 35%	500g	**Président Unsalted Butter**	40g
Red Onion	100g	Salt	10g
Garlic Paste	30g	Black Pepper	2g
Fresh Thyme	10g	Toasted Bread Baguette	-

METHOD

1. Peel and steam sweet potatoes in hot water for 15 minutes, strain and smash finely.
2. In a soup pot heat the olive oil and sauté the onion, garlic and fresh thyme.
3. Add chopped fresh mushroom until it is cooked well.
4. Add **Président Whipping Cream 35%** and cook for 5 minutes.
5. Blend in blender the soup and add the mashed sweet potato on top and mix well until the soup texture gets soft.
6. In a pan, fry the red mushroom with **Président Unsalted Butter** and set aside for garnish.
7. Garnish with parsley leaves and red mushrooms.
8. Serve with toasted bread aside.



اليوم ٧

شوربة الفطر والبطاطا الحلوة



المكونات

بطاطا حلوة	600 غ
فطر طازج	300 غ
كريمة الخفق 35% من بريزيدن	500 غ
بصل أحمر	100 غ
معجون الثوم	30 غ
زعتر طازج	10 غ
فطر أحمر	100 غ
زيت زيتون	30 مل
زبدة غير مملحة من بريزيدن	40 غ
ملح	10 غ
فلفل أسود	2 غ
خبز باجيت محمص	-

الطريقة

1. تُقشّر البطاطا الحلوة وتُطهى على البخار لمدة 15 د، ثم تُصفى من الماء وتُهرس ناعماً.
2. يُسخّن زيت الزيتون في قدر الشوربة ويُقلّب البصل والثوم والزعتر الطازج.
3. يُضاف الفطر الطازج المقطّع حتى ينضج جيداً.
4. تُضاف **كريمة الخفق 35%من بريزيدن** وتُطهى لمدة 5 د.
5. تُمزج الشوربة وتُضاف البطاطا الحلوة المهروسة فوقها ويُخلط جيداً حتى يصبح قوام الشوربة طرياً.
6. يُقلى الفطر الأحمر **بالزبدة غير المملحة من بريزيدن** في مقلاة ويُقدم في طبق جانبي للتزيين.
7. يُزيّن بأوراق البقدونس والفطر الأحمر.
8. يُقدم مع الخبز المحمص في طبق جانبي.



DAY 8

Butter Chicken

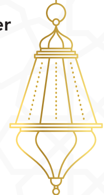


INGREDIENTS

Chicken Cubes	1kg	Coriander Seeds	5g
Chicken Stock Cubes	2	Coriander Powder	6g
Ginger Garlic Paste	50g	Kasoori Methi Dry	4g
Tomato Paste	125g	Cloves	11g
Tomato Coulis	1 liter	Black Pepper Seeds	3g
Onion	130g	**Président Unsalted Butter**	125g
Cashew Paste	80g	**Président Whipping Cream 35%**	200ml
Cumin Powder	7g		

METHOD

1. Mix chicken with ginger garlic paste.
2. Roast in the oven until half cooked.
3. In a pot heat oil then sauté onion, garlic, ginger with whole spices, chicken stock and cashew paste.
4. Then add tomato coulis and cook for 10 minutes.
5. Blend and place back in the pot.
6. Add **Président Whipping Cream 35%** and **Président Unsalted Butter** to the sauce.
7. Add chicken and continue to cook for 10 minutes.
8. Plate and serve with white rice aside.
9. Garnish with coriander leaves.





اليوم ٨

دجاج بالزبدة



المكونات

مكعبات دجاج	1 كغ	بذور الكزبرة	5 غ
مكعبات مرقة دجاج	2	مسحوق كزبرة	6 غ
معجون الزنجبيل بالثوم	50 غ	كاسوري ميثي جاف	4 غ
معجون طماطم	125 غ	قرنفل	11 غ
مهروس الطماطم	1 لتر	حبوب فلفل أسود	3 غ
بصل	130 غ	**زبدة غير مملحة من بريزيدن**	125 غ
معجون الكاجو	80 غ	**كريمة الخفق 35% من بريزيدن**	200 مل
مسحوق الكمون	7 غ		

الطريقة

1. يُخلط الدجاج مع معجون الزنجبيل بالثوم.
2. يُحمص بالفرن حتى يصبح نصف مطهي.
3. يُسخَّن الزيت في قدر، ثم يُقلى البصل والثوم والزنجبيل مع البهارات الكاملة ومرق الدجاج ومعجون الكاجو.
4. ثم تُضاف الطماطم المهروسة ويُطهى لمدة 10 د.
5. تُمزج وتُوضع مرة أخرى في القدر.
6. تُضاف **كريمة الخفق 35%من بريزيدن والزبدة غير المملحة من بريزيدن** إلى الصلصة.
7. يُضاف الدجاج ويُطهى لمدة 10 د.
8. يُقدم مع الأرز الأبيض في طبق جانبي. يُزين بأوراق الكزبرة.



DAY 9



Oriental Crème Brûlée

INGREDIENTS

Large Egg Yolks	4
White Sugar	100g
Vanilla Syrup or Vanilla Extract	10ml
Président Whipping Cream 35%	1 liter
White Sugar	30g
Brown Sugar	20g
Rose Water	5ml
Whole Cardamom	7pcs

METHOD

1. Preheat the oven to 150°C (300°F). Move the oven rack to the lowest position.
2. Whisk egg yolks, and 100g white sugar, vanilla, rose water & cardamom together in a heatproof bowl until smooth.
3. Bring **Président Whipping Cream 35%** just to a simmer with vanilla, rose water and cardamom together in a saucepan over medium-low heat; gradually whisk hot cream into egg yolk mixture (a little at a time to prevent the mixture from scrambling), whisking continuously until combined.
4. Pour hot cream into a heat-proof baking dish or individual ramekins set on a rimmed baking sheet making a water bain marie. Place in the preheated oven; bake until mixture sets but has a slight jiggle, about 20 to 30 minutes.
5. Chill in the refrigerator for 2 hours.
6. To make the topping, sprinkle evenly over cold crème brûlée and burn the sugar by using a gas torch.





اليوم ٩

كريم بروليه شرقي

المكونات

صفار بيض كبير	4	سكر أبيض	30 غ
سكر أبيض	100 غ	سكر بني	20 غ
شراب الفانيليا أو مستخلص الفانيليا	10 مل	ماء ورد	5 مل
كريمة الخفق 35% من بريزيدن	1 لتر	حبوب الهيل	7 قطع

الطريقة

1. يُسخّن الفرن على 150 درجة مئوية (300 درجة فهرنهايت). يُنقل رف الفرن إلى أدنى مستوى.
2. يُخلط صفار البيض و100 غ من السكر الأبيض والفانيليا وماء الورد والهيل في وعاء مقاوم للحرارة حتى يصبح المزيج ناعماً.
3. تُسخّن **كريمة الخفق 35% من بريزيدن** على نار متوسطة إلى هادئة مع الفانيليا وماء الورد والهيل في قدر. تُضاف الكريمة الساخنة تدريجياً إلى خليط صفار البيض مع الخفق المستمر لمنع التكتل حتى يمتزج المزيجان تماماً.يُزين بأوراق الكزبرة.
4. يُصب خليط الكريمة الساخن في أطباق الخبز المقاومة للحرارة أو في أوعية فردية صغيرة موضوعة على صينية خبز بها ماء مثل حمام ماري. تُوضع الأطباق في الفرن المسخن مسبقاً وتُخبز حتى يتماسك الخليط ولكن يبقى قلبه طرياً بعض الشيء، وذلك لمدة 20 إلى 30 د تقريباً.
5. يُبرّد في الثلاجة لمدة ساعتين.
6. تُرش طبقة من السكر بالتساوي على سطح الكريم بروليه البارد. يُحرق السكر باستخدام شعلة الغاز.



DAY 10



Pistachio Rice Pudding

INGREDIENTS

Short Grain Rice	300g
Full Fat Milk	750ml
Président Whipping Cream 35%	250ml
Sugar	300g
Rose Water	20ml
Blossom Water	20ml
Mastic Gum	5g

PISTACHIO PASTE:

Dry Pistachio	300g
Président Unsalted Butter	50g
Sugar	50g

METHOD

1. Soak, wash the short grain rice in cold water.
2. Add water to a pot over medium-high heat and let it come to a boil. Then add in the rinsed rice and reduce the heat to low for 10 minutes.
3. Put a lid on the pot, leaving an opening on the side, and then let it boil until the water has fully evaporated.
4. Once the rice is 90% cooked and the water has fully absorbed into the rice, remove it from the heat.
5. Next, in a separate pot, add the milk and sugar. Let it come to a simmer and stir until the sugar dissolves.
6. Add in the cooked rice and **Président Whipping Cream 35%** and stir the whole time, until the mixture thickens. This can take up to 10 minutes on medium heat. Adding the Rose Water Blossom & Mastic Gum.
7. Then carefully taste the rice and when it's fully cooked and thickened, you can take it off the heat.
8. Pour the 1st layer rice pudding half filling into transparent ramekins (glasses or bowls).
9. Add a thin layer of pistachio paste add and fill gently the second ½ of the rice pudding to reach the top full glass bowl and transfer it to the refrigerator.
10. Once cold, and before serving, Top with pistachio grain nuts, pistachio sauce, dry rose petals and crushed pistachio.

PISTACHIO PASTE:

11. Roast the pistachio into frying pan.
12. Add the toasted dry pistachio in blender mixer and put on high speed until smooth.
13. Add the **Président Unsalted Butter** and sugar into the mix and continue the blender mixing until having a paste texture.



أرز باللبن بالفستق



المكونات

أرز قصير الحبة	300 غ
حليب كامل الدسم	750 مل
كريمة الخفق 35% من بريزيدن	250 مل
سكر	300 غ
ماء ورد	20 مل
ماء زهر	20 مل
علكة المستكة	5 غ
معجون فستق:	
فستق محمص	300 غ
زبدة غير مملحة من بريزيدن	50 غ
سكر	50 غ

الطريقة

1. يُنقع الأرز قصير الحبة ويُشطف بالماء البارد.
2. يُوضع الماء في وعاء على نار متوسطة إلى عالية ويُترك حتى يغلي. يُضاف الأرز المنقوع وتُخفض الحرارة لمدة 10 د.
3. يُغطى الوعاء بغطاء مع ترك فتحة صغيرة على الجانب، ويُترك ليغلي حتى يتبخر الماء تماماً.
4. فور نضوج الأرز بنسبة 90% وتشرّبه الماء بالكامل، يُرفع الوعاء عن النار.
5. بعد ذلك، يُضاف الحليب والسكر في وعاء منفصل. يُسخن المزيج على نار هادئة مع التحريك المستمر حتى يذوب السكر.
6. يُضاف الأرز المطهو و **كريمة الخفق 35% من بريزيدن** ويُقلب باستمرار حتى يثخن المزيج. قد يستغرق ذلك حوالي 10 د على نار متوسطة. يُضاف ماء الورد وعلكة المستكة.
7. يُذاق الأرز بعناية، وعندما ينضج تماماً ويثخن قوامه، يُرفع عن النار.
8. تُصب الطبقة الأولى من الأرز باللبن في أكواب/أوعية زجاجية شفافة حتى المنتصف.
9. تُضاف طبقة رقيقة من معجون الفستق، ثم يُصب باقي كمية الأرز باللبن برفق حتى يمتلئ الكوب، ويبرَّد في الثلاجة.
10. في النهاية، يُزيّن الأرز باللبن بالفستق وصوص الفستق وبتلات الورد الجافة والفستق المجروش ويُقدّم.

معجون فستق:

11. يُحمص الفستق في مقلاة.
12. يُوضع الفستق المحمص في الخلاط ويُخلط على سرعة عالية حتى يصبح ناعماً.
13. تُضاف **الزبدة غير المملحة من بريزيدن** والسكر إلى المزيج ويُخلط في الخلاط حتى يصبح قوامه كالمعجون.



DAY 11

Labneh and Za'atar Tarts



INGREDIENTS

Président Authentic Turkish Creamy Labneh	200g
Puff Pastry	500g
Za'atar	20g
Olive Oil	15ml

METHOD

1. Preheat the oven to 180°C (350°F).
2. Roll out the puff pastry on a lightly floured surface to about 3 mm thickness.
3. Cut out circles using a 6-8 cm round cutter and place them on a baking tray lined with parchment paper.
4. Prick the center of each circle with a fork to prevent them from puffing up too much.
5. Bake in the preheated oven for 12-15 minutes, or until golden brown. Remove and let cool.
6. In a bowl, mix the **Président Authentic Turkish Creamy Labneh** with the za'atar and olive oil until smooth.
7. Once the tartlet bases are cool, place a spoonful of the labneh mixture on each tartlet.
8. Serve immediately.



اليوم 11

فطائر الزعتر واللبنة

المكونات

لبنة كريمة تركية أصيلة من بريزيدن	200 غ	زعتر	20 غ
عجينة الرقائق الهشة	500 غ	زيت زيتون	15 مل

الطريقة

1. يُسخّن الفرن على 180 درجة مئوية (350 درجة فهرنهايت).
2. تُفرد عجينة الرقائق الهشة على سطح مرشوش بالدقيق قليلاً حتى يصل سمكها إلى حوالي 3 ملم.
3. تُقطع دوائر من العجينة باستخدام قطاعة دائرية مقاس 6-8 سم، ثم تُرصّ على صينية الخبز المبطنة بورق الزبدة.
4. تُغرز كل دائرة بالشوكة في مركزها لمنعها من الانتفاخ بشكل مفرط.
5. تُخبز في فرن مُسخّن مسبقاً لمدة 12-15 د أو حتى تصير ذهبية. تُزال من الفرن وتُترك لتبرد.
6. في وعاء، تُمزج **لبنة كريمة تركية أصيلة من بريزيدن** مع الزعتر وزيت الزيتون حتى يتجانس المزيج.
7. بعد أن تبرد قطع التارت الصغيرة، تُوضع ملعقة من مزيج اللبنة على كل قطعة.
8. تُقدم الفطائر على الفور.







DAY 12

Musakhan and Chicken Wraps



INGREDIENTS

Boneless, Skinless Chicken Breasts or Thighs	600g
Salt	-
Pepper	-
Spices of your Choice	-
Onions	200g
Olive oil	-
Flatbread	400g
Président Unsalted Butter	50g
Président Shredded Mozzarella Cheese	100g

METHOD

1. Preheat the oven to 180°C (350°F).
2. Cook the chicken by placing it in a pot and cover with water. Add a pinch of salt and pepper, also add the spices of your choice.
3. Bring to a boil, then reduce heat and simmer for about 10-15 minutes, until the chicken is cooked through.
4. Remove the chicken from the pot and let it cool slightly. Use two forks to shred it.
5. Chop the onions. Slowly cooking them in a little olive oil in a hot pan until they are richly browned.
6. Spread caramelized onions evenly across each flatbread.
7. Top with shredded chicken, **Président Shredded Mozzarella Cheese** and roll the flatbread tightly.
8. Brush the outside of each roll with melted **Président Unsalted Butter.**
9. Place the rolls seam-side down on a baking tray and bake for 15-20 minutes, until golden and crisp.
10. Slice and serve warm.





اليوم ١٢

المسخّن ولفائف الدجاج



المكونات

صدور أو أفخاذ دجاج منزوعة العظم والجلد	600 غ
ملح	-
فلفل	-
توابل من اختيارك	-
بصل	200 غ
زيت زيتون	-
خبز مفرود	400 غ
زبدة غير مملحة من بريزيدن	50 غ
جبنة موتزاريلا مبشورة من بريزيدن	100 غ

الطريقة

1. يُسخّن الفرن على 180 درجة مئوية (350 درجة فهرنهايت).
2. يُوضع الدجاج في قدر ويُغطى بالماء. يُتبل بالملح والفلفل والتوابل المفضلة.
3. فور الغليان، تُخفض الحرارة ويُطهى على نار هادئة لمدة 10-15 د حتى ينضج الدجاج.
4. يُرفع الدجاج من القدر، ويبرّد قليلاً، ويُقطّع باستخدام شوكتين.
5. ثم يُقطّع البصل. يُقلى البصل المقطّع في زيت الزيتون حتى يصبح لونه مكرملاً.
6. يُوزع البصل المكرمل بالتساوي على كل قطعة خبز.
7. يُضاف الدجاج المقطّع و **جبنة الموتزاريلا المبشورة من بريزيدن** إلى كل قطعة خبز. ثم تُلف بإحكام.
8. يُدهن الجزء الخارجي من كل قطعة **بالزبدة غير المملحة المذابة من بريزيدن**.
9. تُرصّ قطع الخبز في صينية الخبز بحيث يكون الجانب الملتحم لأسفل وتُخبز لمدة 15-20 د حتى تصبح ذهبية ومقرمشة.
10. تُقطّع إلى شرائح وتُقدّم دافئة.





DAY 13

Maqluba with Eggplant and Mozzarella

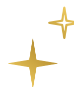


INGREDIENTS

Eggplant	800g	Spices of your choice	10g
Rice	400g	Salt	-
Président Shredded Mozzarella Cheese	250g	Pepper	-
		Président Unsalted Butter	50g

METHOD

1. Preheat the oven to 180°C (350°F).
2. Grill the eggplant slices until lightly grilled and set aside.
3. Cook the rice in boiling water.
4. After draining, add the **Président Unsalted Butter**, salt and pepper to the rice and mix.
5. In a baking dish, layer the eggplant slices, cooked rice, and **Président Shredded Mozzarella Cheese**.
6. Sprinkle spices evenly between each layer.
7. Repeat the layers until all ingredients are used, finishing with mozzarella on top.
8. Bake for 20-25 minutes, until the cheese is melted and bubbling.
9. Serve warm.







المقلوبة بالباذنجان والموتزاريلا

اليوم ١٣



المكونات

باذنجان	800 غ	توابل من اختيارك	10 غ
أرز	400 غ	ملح	-
جبنة موتزاريلا مبشورة من بريزيدن	250 غ	فلفل	-
		زبدة غير مملحة من بريزيدن	50 غ

الطريقة

1. يُسخّن الفرن على 180 درجة مئوية (350 درجة فهرنهايت).
2. تُحمّر شرائح الباذنجان على الشواية حتى تُحمص قليلاً ثم تُوضع جانباً.
3. يُطهى الأرز في الماء المغلي.
4. بعد تصفية الأرز، **تُضاف إليه الزبدة من بريزيدن** والملح والفلفل ثم يُقلّب جيداً.
5. في صينية الفرن، تُرصّ شرائح الباذنجان والأرز المطهو و **الموتزاريلا المبشورة من بريزيدن** على هيئة طبقات.
6. تُرشّ التوابل بالتساوي بين كل طبقة وأخرى.
7. تُكرّر الطبقات حتى انتهاء جميع المكونات، مع وضع طبقة من الموتزاريلا على الوجه.
8. يُخبز لمدة 20-25 د حتى تذوب الجبنة وتمتلئ بالفقاعات.
9. يُقدم دافئاً.



DAY 14

Middle Eastern Cheese Borek



INGREDIENTS

Phyllo Dough	400g
Président Shredded Cheddar Cheese	200g
Président Shredded Mozzarella Cheese	200g
Parsley	50g
Président Unsalted Butter	80g

METHOD

1. Preheat the oven to 180°C (350°F).
2. In a bowl, mix **Président Shredded Cheddar Cheese, Président Shredded Mozzarella Cheese,** and chopped parsley.
3. Lay a sheet of phyllo dough on a flat surface and brush with melted **Président Unsalted Butter.**
4. Place a spoonful of the cheese mixture at one end, roll tightly, and seal the edges with water.
5. Repeat with the remaining dough and filling.
6. Bake on a lined tray for 15-20 minutes, until crispy and golden.
7. Serve warm.



اليوم ١٤

بوريك بالجبن العربي



المكونات

عجينة الفيلو	400 غ
جبنة شيدر مبشورة من بريزيدن	200 غ
جبنة موتزاريلا مبشورة من بريزيدن	200 غ
بقدونس	50 غ
زبدة غير مملحة من بريزيدن	80 غ

الطريقة

1. يُسخّن الفرن على 180 درجة مئوية (350 درجة فهرنهايت).
2. في وعاء، تُخلط **جبنة الشيدر المبشورة من بريزيدن و جبنة الموتزاريلا المبشورة من بريزيدن** والبقدونس المفروم معاً.
3. تُوضع ورقة من عجينة الفيلو على سطح مستوٍ وتُدهن **بالزبدة غير المملحة المذابة من بريزيدن**.
4. تُوضع ملعقة من خليط الجبن عند أحد أطراف ورقة الفيلو، ثم تُلف بإحكام، وتُغلق الأطراف بالماء جيداً.
5. تُكرّر نفس الخطوات مع باقي أوراق الفيلو والحشوة.
6. تُخبز اللفائف في صينية مبطنة لمدة 15-20 د أو حتى تصبح ذهبية ومقرمشة.
7. يُقدم دافئاً.



DAY 15



Bagatelle with Coconut Cream and Dates

INGREDIENTS

Coconut Cream	300g
Dates	200g
Président Unsalted Butter	50g
Président Whipping Cream 35%	300g
White Sugar	80g

FOR TOPPING:

Grilled Coconut Powder	-

METHOD

1. Blend the dates into a coarse paste and mix with melted **Président Unsalted Butter.**
2. Press the date mixture into the base of verrine glasses.
3. Whip the coconut cream, the **Président Whipping Cream 35%** and the sugar together until fluffy.
4. Layer the whipped cream over the date base in each glass.
5. Toast some coconut powder in the oven for a few minutes. Top the verrines with the toasted coconut powder and refrigerate before serving.



اليوم ١٥

باجاتيل بكريمة جوز الهند والتمر



المكونات

كريمة جوز الهند	300 غ
تمر	200 غ
زبدة غير مملحة من بريزيدن	50 غ
كريمة الخفق 35% من بريزيدن	300 غ
سكر أبيض	80 غ

للوجه:

مسحوق جوز الهند المحمص	-

الطريقة

1. يُخلط التمر حتى يصبح معجوناً خشن القوام ويُخلط مع **الزبدة غير المملحة المذابة من بريزيدن**.
2. يُوضع مزيج التمر في قاع أكواب الحلوى، ويُضغط عليه.
3. تُخفق كريمة جوز الهند، **وكريمة الخفق 35% من بريزيدن** والسكر معاً حتى يصبح الخليط خفيفاً وهشاً.
4. تُوزّع طبقة من الكريمة المخفوقة فوق طبقة مزيج التمر في كل كوب.
5. يُحمص مسحوق جوز الهند في الفرن لبضع دقائق. تُزيّن أكواب الحلوى بمسحوق جوز الهند المحمص ثم تُبرد في الثلاجة قبل التقديم.





DAY 16

Basbousa with Butter and Orange Blossom



INGREDIENTS

Milk	1 liter
Semolina	125g
Eggs	2
Orange Blossom Water	1 cl
Sugar	120g
Vanilla Sugar	1 packet
Honey	50ml
Président Unsalted Butter	50g

FOR TOPPING:

Blood Oranges	2
Président Whipping Cream 35%	200g
Sugar	50g
Pistachios	15g
Cinnamon Sticks	2
Toasted Flaked Almonds	10g

METHOD

1. Preheat the oven to 200°C (400°F).
2. Bring the milk to the boil in a saucepan over a medium heat, then add the semolina, sugar and the vanilla sugar packet. Leave to cook for 15 minutes, stirring regularly, then remove from the heat.
3. Add the beaten eggs, the orange blossom water, the melted **Président Unsalted Butter** and stir together.
4. Pour the mixture into a greased square baking pan and smooth the surface.
5. Bake for 15 minutes, until golden brown.
6. Drizzle with honey while still warm and let cool before slicing.
7. Whisk **Président Whipping Cream 35%** with sugar and place on top. Garnish with pieces of blood oranges, pistachios, cinnamon sticks, toasted flaked almonds.





اليوم ١٦



بسبوسة بالزبدة وماء زهر البرتقال



المكونات

حليب	1 لتر
دقيق سميد	125 غ
بيض	2
ماء زهر البرتقال	1 سنتيلتر
سكر	120 غ
سكر الفانيليا	عبوة
عسل	50 مل
زبدة غير مملحة من بريزيدن	50 غ

للوجه:

برتقال أحمر	2
كريمة الخفق 35% من بريزيدن	200 غ
سكر	50 غ
فستق	15 غ
عيدان قرفة	2
رقائق لوز محمص	10 غ

الطريقة

1. يُسخّن الفرن على 200 درجة مئوية (400 درجة فهرنهايت).
2. يُغلى اللبن في قدر على نار متوسطة، ثم يُضاف السميد والسكر وعبوة من سكر الفانيليا. يُطهى لمدة 15 د مع التحريك المستمر، ثم يُرفع عن النار.
3. يُضاف البيض المخفوق، وماء زهر البرتقال، **والزبدة غير المملحة الذائبة من بريزيدن**، وتُقلّب المكونات معاً.
4. يُصب الخليط في صينية مربعة مدهونة بالزبدة ويُسوى سطحه.
5. يُطهى لمدة 15 د حتى يصبح ذهبياً.
6. يُنثر العسل فوقه وهو ساخن ويُترك ليبرد قبل تقطيعه.
7. تُخفق **كريمة الخفق 35% من بريزيدن** مع السكر وتُوضع على الوجه. تُزيّن البسبوسة بشرائح من البرتقال الأحمر، والفستق، وأعواد القرفة، ورقائق اللوز المحمص.





DAY 17



Pomegranate and Labneh Cheesecake

INGREDIENTS

Président Authentic Turkish Creamy Labneh	400g	Sugar	80g
Président Cream Cheese	200g	Biscuits or Speculoos	150g
Pomegranate Seeds	150g	**Président Unsalted Butter**	50g

METHOD

1. Prepare the biscuit base by crushing biscuits. In a bowl, mix them with melted **Président Unsalted Butter.**
2. Press the biscuit base into the bottom of a springform pan.
3. In a bowl, mix **Président Authentic Turkish Creamy Labneh**, **Président Cream Cheese** and sugar until smooth and creamy.
4. Spread the cheese mixture evenly over the biscuit base.
5. Top with fresh pomegranate seeds and refrigerate for at least 2 hours before serving.



اليوم ١٧

تشيز كيك الرمان واللبنة



المكونات

لبنة كريمة تركية أصيلة من بريزيدن	400 غ
جبنة القشدة من بريزيدن	200 غ
بذور رمان	150 غ
سكر	80 غ
بسكويت أو سبيكولوس	150 غ
زبدة غير مملحة من بريزيدن	50 غ

الطريقة

1. يُطحن البسكويت لتحضير قاعدة البسكويت. ويُخلط مع **الزبدة غير المملحة المذابة من بريزيدن** في وعاء.
2. تُضغط قاعدة البسكويت في قاع مقلاة سبرينج فورم.
3. تُمزج **لبنة كريمة تركية أصيلة من بريزيدن** و**جبنة القشدة من بريزيدن** والسكر في وعاء حتى يصبح المزيج ناعماً وكريمياً.
4. يُوزّع مزيج الجبن بالتساوي فوق قاعدة البسكويت.
5. يُزين سطح الحلوى بحبات الرمان الطازجة ثم تُبرد في الثلاجة لمدة ساعتين على الأقل قبل التقديم.



DAY 18



Spicy and Creamy Carrot Soup

INGREDIENTS

Carrots	800g
Président Cooking Cream 18%	300g
Salt	-
Pepper	-
Spices of your Choice	10g
Président Unsalted Butter	50g
Président Whipping Cream 35%	40g

METHOD

1. Peel and chop the carrots into small pieces.
2. In a large pot, melt **Président Unsalted Butter** and sauté the carrots until they begin to soften.
3. Add spices, salt and pepper and stir to coat the carrots evenly.
4. Pour in enough water to cover the carrots and simmer until fully tender.
5. Blend the soup until smooth, then stir in the **Président Cooking Cream 18%**. Leave to cook for a further 10 minutes.
6. Adjust seasoning as needed and serve hot with a drizzle of **Président Whipping Cream 35%** on top.



اليوم ١٨

شوربة الجزر الحارة الكريمية

المكونات

جزر	800 غ	توابل من اختيارك	10 غ
كريمة الطبخ 18% من بريزيدن	300 غ	**زبدة غير مملحة من بريزيدن**	50 غ
ملح	-	**كريمة الخفق 35% من بريزيدن**	40 غ
فلفل	-		

الطريقة

1. يُقشر الجزر ويُقطّع إلى قطع صغيرة.
2. في قدر كبير، تُذاب **الزبدة غير المملحة من بريزيدن** ويُقلّب الجزر حتى يبدأ في النضوج.
3. تُضاف التوابل والملح والفلفل وتُقلّب ليمتزجوا مع الجزر تماماً.
4. يُضاف الماء بكمية تكفي لتغطية الجزر ويُترك على نار هادئة حتى ينضج تماماً.
5. تُخلط الشوربة حتى تصبح ناعمة ثم تُضاف **كريمة الطبخ 18% من بريزيدن**. تُطهى الشوربة على النار لمدة 10 د أخرى.
6. يُضاف الملح والفلفل حسب الرغبة وتُقدّم الشوربة ساخنة مع رشة من **كريمة الخفق 35% من بريزيدن** على الوجه.





DAY 19



Beef Kofta with Cheddar Sauce

INGREDIENTS

Ground Beef	600g
Pita Bread	400g
Salt	-
Pepper	-
Spices of your Choice	-
Président Unsalted Butter	50g

FOR THE CHEDDAR SAUCE:

Président Cheddar Burger Slices	80g
Président Cooking Cream 18%	120g

METHOD

1. Season the ground beef with salt, pepper, and spices as desired.
2. Shape the mixture into oval-shaped koftas.
3. Heat a grill pan and cook the koftas with the **Président Unsalted Butter** until browned and cooked through.
4. In a small saucepan, melt the **Président Burger Cheddar Slices** with the **Président Cooking Cream 18%** to create a smooth sauce.
5. Serve the koftas with the cheddar sauce and warm pita bread.





اليوم ١٩

كفتة اللحم بصوص الشيدر



المكونات

لحم مفروم	600 غ
خبز البيتا	400 غ
ملح	-
فلفل	-
توابل من اختيارك	-
زبدة غير مملحة من بريزيدن	50 غ

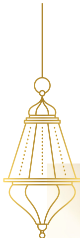
لتحضير صوص الشيدر:

شرائح جبن الشيدر من بريزيدن	80 غ
كريمة الطبخ 18% من بريزيدن	120 غ

الطريقة

1. يُتبّل اللحم المفروم بالملح والفلفل وتوابل أخرى من اختيارك.
2. ثم تُشكل كرات كفتة بيضاوية الشكل.
3. تُشوى الكفتة على الشواية مع **الزبدة غير المملحة من بريزيدن** حتى تنضج.
4. تُذاب **شرائح جبن الشيدر من بريزيدن** مع **كريمة الطبخ 18% من بريزيدن** في قدر صغير حتى ينعم القوام.
5. تُقدّم الكفتة مع صوص الشيدر وخبز البيتا الدافئ.





DAY 20



Baklava Wraps with Pistachio Cream

INGREDIENTS

Phyllo Dough	400g
Syrup	100ml
Président Unsalted Butter	100g
Crushed Pistachios: For Topping	-

FOR THE PISTACHIO CREAM:

Dry Pistachio	180g
Président Unsalted Butter	35g
Sugar	35g

METHOD

PREPARING THE PISTACHIO PASTE:

1. Roast the pistachio into frying pan.
2. Add the toasted dry pistachio in blender and put on high speed until smooth.
3. Add the **Président Unsalted Butter** and sugar into the blender and continue to blend until it forms a paste texture.
4. Preheat the oven to 180°C (350°F).
5. Lay a sheet of phyllo dough on a flat surface and brush with melted **Président Unsalted Butter.**
6. Spread a thin layer of pistachio cream over the dough and roll tightly.
7. Place the rolls on a lined baking sheet and brush the tops with more butter.
8. Bake for 20-25 minutes or until golden brown.
9. Drizzle with syrup while still warm and sprinkle with crushed pistachios before serving.





اليوم ٢٠

لفائف البقلاوة بكريمة الفستق



المكونات

عجينة الفيلو	400 غ
القطر	100 مل
زبدة غير مملحة من بريزيدن	100 غ
فستق مطحون	للتزيين

لتحضير كريمة الفستق

فستق محمص	180 غ
زبدة غير مملحة من بريزيدن	35 غ
سكر	35 غ

الطريقة

لتحضير معجون الفستق:

1. يحمص الفستق في مقلاة.
2. يُوضع الفستق المحمص في الخلاط ويُخلط على سرعة عالية حتى يصبح ناعماً.
3. تُضاف **الزبدة غير المملحة من بريزيدن** والسكر إلى المزيج ويُخلط في الخلاط حتى يصبح قوامه كالمعجون.
4. يُسخّن الفرن على 180 درجة مئوية (350 درجة فهرنهايت).
5. تُوضع ورقة من عجينة الفيلو على سطح مستوٍ وتُدهن **بالزبدة غير المملحة المذابة من بريزيدن**.
6. تُوزع طبقة رقيقة من كريمة الفستق على العجينة ثم تُلّف بإحكام.
7. تُوضع اللفائف على صينية الخبز المبطنة بورق الزبدة وتُدهن الأجزاء العلوية بالزبدة،
8. وتُخبز لمدة 20-25 د أو حتى يصبح لونها ذهبياً.
9. تُرش اللفائف بالقطر وهي دافئة ثم تُرش بالفستق المطحون قبل التقديم.



DAY 21



Labneh-Stuffed Mini Zaatar Rolls

INGREDIENTS

FOR THE DOUGH:

All-Purpose Flour	360g
Warm Water *(Not too hot, around 40°C/105°F)*	180ml
Olive Oil	2 tbsp
Instant Yeast	1 tsp
Sugar	1 tsp
Salt	1/2 tsp

FOR THE FILLING:

Président Authentic Turkish Creamy Labneh	240g
Zaatar	2 tbsp
Olive Oil	1 tbsp

FOR THE TOPPING:

Sesame Seeds	2 tbsp
Egg Wash, Beaten with 1 tbsp water	1

METHOD

PREPARE THE DOUGH:

1. Mix warm water, yeast, and sugar; let sit for 5 minutes until foamy.
2. In a large mixing bowl, combine flour and salt. Add the yeast mixture and olive oil. Knead until smooth (8–10 mins).
3. Place dough in an oiled bowl, cover, and let rise for 1 hour or until doubled.

PREPARE THE FILLING:

4. In a medium bowl, mix **Président Authentic Turkish Creamy Labneh**, zaatar, and olive oil until well combined. Set aside.
5. Punch down the dough and divide it into 12 pieces. Flatten each piece, add a teaspoon of filling, and pinch to seal into rolls.

ADD TOPPINGS:

6. Arrange the rolls seam-side down on a baking sheet lined with parchment paper.
7. Brush each roll with egg wash and sprinkle sesame seeds on top.

BAKE:

8. Preheat the oven to 190°C (375°F).
9. Bake the rolls for 15-18 minutes or until golden brown.

SERVE:

10. Let the rolls cool slightly before serving. Enjoy warm or at room temperature.



اليوم ٢١

لفائف الزعتر الصغيرة المحشوة باللبنة



المكونات

لتحضير العجينة:

دقيق لجميع الأغراض	360 غ
ماء دافئ (ماء دافئ، حوالي 40 درجة مئوية)	180 مل
زيت زيتون	2 ملعقة ك
خميرة فورية	1 ملعقة ص
سكر	1 ملعقة ص
ملح	1/2 ملعقة ص

لتحضير الحشوة:

لبنة كريمة تركية أصيلة من بريزيدن	240 غ
زعتر	2 ملعقة ك
زيت زيتون	1 ملعقة ك

للتزيين:

حبوب السمسم	2 ملعقة ك
خليط البيض، بيضة مخلوطة مع ملعقة ك من الماء	1

الطريقة

لتحضير العجينة:

1. يُمزج الماء الدافئ والخميرة والسكر في وعاء صغير. يُترك المزيج لمدة 5 د حتى يصبح رغوياً.
2. يُخلط الدقيق والملح في وعاء كبير. يُضاف مزيج الخميرة وزيت الزيتون. يُعجن المزيج حتى تتكون عجينة متماسكة، ثم يُعجن على سطح مرشوش بالدقيق لمدة 8-10 د حتى يصبح ناعماً ومرناً.
3. يوضع العجين في وعاء مدهون بقليل من الزيت، ويُغطّى بقطعة قماش مبللة، ويُترك لمدة ساعة أو حتى يتضاعف حجمه.

لتحضير الحشوة:

4. تُمزج **لبنة كريمة تركية أصيلة من بريزيدن** مع الزعتر وزيت الزيتون في وعاء متوسط حتى يصبح المزيج متجانسًا. ثم يُوضع المزيج جانباً.
5. يُضغط على العجين ويُقسم إلى 12 جزءاً متساوياً. يُشكّل كل جزء على شكل كرة. تُسطح كل كرة على شكل قرص صغير (قطره حوالي 3-4 بوصات). تُوضع ملعقة ص من مزيج اللبنة في منتصف القرص. تُطوى أطراف القرص على الحشوة ويُغلق بإحكام لتشكيل لفائف صغيرة. يجب التأكد من إغلاق القرص بإحكام.

لتزيين الوجه:

6. تُرص اللفائف ويُوضع الجزء الملتحم منها لأسفل في صينية الخبز المبطنة بورق الزبدة.
7. تُدهن كل اللفائف بخليط البيض وتُرشّ بالسمسم من الأعلى.

للخبز:

8. يُسخّن الفرن على 190 درجة مئوية (375 درجة فهرنهايت).
9. تُخبز اللفائف لمدة 15-18 د أو حتى يصبح لونها ذهبياً.

التقديم:

10. تُترك اللفائف لتبرد قليلاً قبل التقديم. تُقدّم دافئة أو في درجة حرارة الغرفة.



DAY 22



Creamy Eggplant Dip With Labneh

INGREDIENTS

Eggplant *(Large)*	2 (about 1kg total)	Olive Oil *(Plus Extra for Garnish)*	3 tbsp
Président Authentic Turkish Creamy Labneh	240g	Salt *(Adjust to Taste)*	1 tsp
Garlic Cloves *(Finely Minced or Grated)*	2	Ground Cumin	1/2 tsp
Tahini	2 tbsp	Smoked Paprika *(Optional, for Garnish)*	1/2 tsp
Lemon Juice *(Freshly Squeezed)*	2 tbsp	Fresh Parsley *(Chopped, for Garnish)*	2 tbsp

METHOD

ROAST THE EGGPLANTS:

1. Preheat the oven to 200°C (400°F). Line a baking sheet with foil.
2. Prick the eggplants several times with a fork to prevent them from bursting during cooking.
3. Place the eggplants directly on the baking sheet and roast for 35-40 minutes, turning halfway, until the skin is charred and the flesh is soft.
4. Alternatively, char the eggplants over an open flame for a smoky flavor before roasting them to finish cooking.
5. Remove from the oven, let cool slightly, and peel off the charred skin. Discard the skin and place the flesh in a bowl.

PREPARE THE DIP:

6. Mash the roasted eggplant flesh with a fork or blend in a food processor for a smoother texture.
7. Add **Président Authentic Turkish Creamy Labneh**, minced garlic, tahini, lemon juice, olive oil, salt, and cumin. Mix or blend until well combined and creamy. Adjust seasoning to taste.

GARNISH AND SERVE:

9. Transfer the dip to a serving bowl. Drizzle with olive oil and sprinkle with smoked paprika and chopped parsley for garnish.
10. Serve with warm pita bread, pita chips, or fresh vegetables and carrots.



اليوم ٢٢

تغميسة الباذنجان الكريمية باللبنة



المكونات

باذنجان (كبير)	2 (كلاهما) حوالي 1 كغ)
لبنة كريمة تركية أصيلة من بريزيدن	240 غ
فصوص ثوم (مفروم ناعم أو مبشور)	2
طحينة	2 ملعقة ك
عصير ليمون (طازج)	2 ملعقة ك
زيت زيتون (اختياري للتزيين)	3 ملاعق ك
ملح (حسب الرغبة)	1 ملعقة ص
كمون مطحون	1/2 ملعقة ص
بابريكا مدخنة (اختياري للتزيين)	1/2 ملعقة ص
بقدونس طازج (مُقطّع للتزيين)	2 ملعقة ك

الطريقة

لشوي الباذنجان:

1. يُسخّن الفرن على 200 درجة مئوية (400 درجة فهرنهايت). يُغطي ورق الألومنيوم صينية الشوي.
2. يُغرز الباذنجان عدة مرات بالشوكة لمنع تفرقعه أثناء الطهي.
3. يُوضع الباذنجان مباشرة على الصينية ويُشوى لمدة 35-40 د، مع قلبه في منتصف الوقت، حتى يتفحم الجلد ويصبح اللحم طرياً.
4. يمكنك وضع الباذنجان على نار مكشوفة للحصول على نكهة مدخنة قبل شوائه لإتمام الطهي.
5. يُخرَج الباذنجان من الفرن ويُترك ليبرد قليلاً ثم يُقشر الجلد المتفحّم. يُزال الجلد ويُوضع اللحم في وعاء.

لتحضير التغميسة:

6. يُهرس لحم الباذنجان المشوي بالشوكة أو يُخلط في محضر الطعام للحصول على قوام أكثر نعومة.
7. تُضاف **لبنة كريمة تركية أصيلة من بريزيدن** والثوم المفروم والطحينة وعصير الليمون وزيت الزيتون والملح والكمون. يُخلط المزيج جيداً حتى يتجانس ويصبح قوامه كريمياً. تُضاف التوابل حسب الرغبة.

التزيين والتقديم:

8. تُوضع التغميسة في وعاء التقديم. يُرَش زيت الزيتون والبابريكا المدخنة والبقدونس المفروم على الوجه.
9. تُقدّم مع خبز البيتا الدافئ، أو رقائق البيتا، أو الخضراوات الطازجة، مثل الخيار والجزر.



DAY 23

Creamy Chicken Shawarma Casserole



INGREDIENTS

FOR THE CHICKEN MARINADE:

Chicken Breasts	4 (600g-800g)
Yogurt *(Plain, Full-fat)*	240g
Garlic Minced	4 cloves
Lemon Juice	2 tbsp
Ground Cumin	1 tsp
Ground Coriander	1 tsp
Ground Paprika	1 tsp
Ground Turmeric	1/2 tsp
Ground Cinnamon	1/2 tsp
Ground Cumin	1/2 tsp
Ground Black Pepper	1/2 tsp
Salt	1 tsp
Olive Oil	2 tbsp

FOR THE CASSEROLE:

Président Cooking Cream 18%	240g
Pita Bread *(Cut into Triangles or Squares)*	6 small pcs
Onion, Finely Chopped	1 med
Tomato, Diced	1 large
Bell Pepper *(Green or Red)*, Diced	1
Garlic, Minced	2 cloves
Olive Oil	2 tbsp
Chicken Stock	120g
Président Shredded Mozzarella Cheese *(for topping)*	240g
Fresh Parsley, Chopped *(For Garnish)*	2 tbsp
Lemon Wedges, for Serving	-

METHOD

MARINATE THE CHICKEN:

1. Combine yogurt, garlic, lemon juice, spices, and olive oil. Coat the chicken, cover, and refrigerate for 1 hour or overnight.

COOK THE CHICKEN:

2. Preheat oven to 180°C (350°F).
3. Heat olive oil in a pan and cook the chicken for 4–5 minutes per side until golden and cooked through. Let cool, then slice into strips or cubes.

SAUTÉ VEGETABLES:

4. In the same pan, sauté onion, garlic, bell pepper, and tomato until softened. Add chicken stock, simmer for 2–3 minutes, and remove from heat.

ASSEMBLE THE CASSEROLE:

5. Grease a 9x9-inch dish. Layer pita bread on the bottom, then add half the vegetables and chicken.
6. Pour **Président Cooking Cream 18%** over the layers, then repeat with remaining vegetables, chicken, and cream.

BAKE:

7. Top with **Président Shredded Mozzarella**, cover with foil, and bake for 20 minutes.
8. Remove foil and bake for 10–15 minutes until golden and bubbling.

GARNISH AND SERVE:

9. Let rest for 5 minutes, garnish with parsley, and serve with lemon wedges. Optional: Add a drizzle of tahini.



اليوم ٢٣

طاجن شاورما الدجاج الكريمي

المكونات

لتحضير تتبيلة الدجاج:

صدور دجاج	4 (حوالي 600 – 800 غ)
زبادي (سادة وكامل الدسم)	240 غ
ثوم مفروم	4 فصوص
عصير ليمون	2 ملعقة ك
كمون مطحون	1 ملعقة ص
كزبرة مطحونة	1 ملعقة ص
بابريكا مطحونة	1 ملعقة ص
كركم مطحون	1/2 ملعقة ص
قرفة مطحونة	1/2 ملعقة ص
كمون مطحون	1/2 ملعقة ص
فلفل أسود مطحون	1/2 ملعقة ص
ملح	1 ملعقة ص
زيت زيتون	2 ملعقة ك

لتحضير الطاجن:

كريمة الطبخ 18% من بريزيدن	240 غ
خبز البيتا (مثلثات أو مربعات)	6 قطع صغيرة
بصل، مفرومة ناعما	فاكهة متوسطة
طماطم، مقطعة مكعبات	حبة كبيرة
فلفل حلو، (خضراء أو حمراء) مقطّعة مكعبات	ثمرة
ثوم، المفروم	اثنين من القرنفل
زيت زيتون	2 ملعقة ك
مرقة دجاج	120 غ
جبنة موتزاريلا مبشورة من بريزيدن (للوجه)	240 غ
بقدونس طازج، (مُقطّع للتزيين)	2 ملعقة ك
شرائح ليمون للتقديم	-



الطريقة

لتتبيل الدجاج:

1. يُمزج الزبادي والثوم المفروم وعصير الليمون والكمون والكزبرة والبابريكا والكركم والقرفة والفلفل الأسود والملح وزيت الزيتون في وعاء كبير. تُضاف صدور الدجاج إلى التتبيلة وتُحرّك حتى تُغطيها التتبيلة تمامًا. يُغطّى الوعاء ويُوضع في الثلاجة لمدة ساعة على الأقل أو يُترك طوال الليل للحصول على نكهة أغنى.

لتحضير الدجاج:

2. يُسخّن الفرن على 180 درجة مئوية (350 درجة فهرنهايت).
3. تُسخّن ملعقة ك من زيت الزيتون في مقلاة كبيرة على نار متوسطة. تُرفع صدور الدجاج من التتبيلة وتُقلى لمدة 4-5 د من كلّ جهة حتى يصبح لونها ذهبيا وتنضج تماماً. بعد ذلك، يُقطّع الدجاج إلى شرائح رفيعة أو مكعبات صغيرة.

تحضير الخضراوات:

4. يُقلى البصل المقطّع والثوم والفلفل الحلو والطماطم لمدة 3-4 د حتى يطرى المزيج وتفوح رائحته. يُضاف مرق الدجاج إلى المقلاة ويُغلى المزيج. يُطهى لمدة 2-3 د لتمتزج النكهات، ثم يُرفع عن النار.

لصب المكونات في الطاجن:

5. يُدهن طاجن (بحجم 9x9 بوصة تقريباً) بالقليل من زيت الزيتون أو بخاخ الطهي. لوضع الطبقة الأولى، يُفرد قطع خبز البيتا المقطّع بالتساوي في قاع الطاجن. بعد ذلك، تُضاف نصف كمية الخضراوات المقلية والدجاج المقطع فوق خبز البيتا.
6. تُصب **كريمة الطبخ 18% من بريزيدن** فوق الدجاج والخضراوات، وتُوزّع بالتساوي. تُكرّر الطبقات: تُضاف باقي الخضراوات المقلية والدجاج.

لشوي الطاجن:

7. تُنثر **جبنة الموتزاريلا المبشورة من بريزيدن** بالتساوي على سطح الطاجن. يُغطّى الطاجن بورق الألومنيوم ويُوضع في الفرن المسخّن مسبقاً لمدة 20 د.
8. ثم يُزال ورق الألومنيوم ويُخبز لمدة 10-15 د إضافية، أو حتى يصبح السطح ذهبياً مليئاً بالفقاعات.

التزيين والتقديم:

9. يُرفع الطاجن من الفرن ويُترك ليرتاح لمدة 5 د قبل التقديم. يُزيّن بالبقدونس الطازج المفروم ويُقدّم مع شرائح الليمون لإضافة نكهة منعشة. لنكهة أفضل، يُزيّن الطاجن بصلصة الطحينة ويُقدّم.



DAY 24

Gouda & Spinach Stuffed Chicken Breasts



INGREDIENTS

FOR THE CHICKEN:

Boneless, Skinless Chicken Breasts	4 (200g each)
Président Gouda Cheese Slices	240g
Fresh Spinach *(Chopped)*	2 cups
Garlic *(Minced)*	2 cloves
Olive Oil	2 tbsp
Salt	1 tsp
Black Pepper	1/2 tsp
Paprika	1/2 tsp
Dried Oregano	1 tsp
Président Unsalted Butter	2 tbsp
Lemon Juice	1 tbsp

FOR THE CREAMY LEMON BUTTER SAUCE:

Président Unsalted Butter	3 tbsp
Président Cooking Cream 18%	120ml
Chicken Stock	120ml
Lemon Juice	2 tbsp
Fresh Parsley *(Chopped, for Garnish)*	2 tbsp

METHOD

PREPARE THE CHICKEN:

1. Preheat oven to 180°C (350°F).
2. Slice a pocket in each chicken breast. Season with salt, pepper, paprika, and oregano.

PREPARE THE SPINACH AND GOUDA STUFFING:

3. Sauté garlic in 1 tbsp olive oil, add spinach, and cook until wilted. Season lightly.
4. Combine cooked spinach, **Président Gouda Slices**, and lemon juice.

STUFF AND SEAR:

5. Fill chicken pockets with the mixture. Secure with toothpicks if needed.
6. Sear stuffed chicken in a skillet with olive oil, 3-4 minutes per side until golden.

BAKE:

7. Transfer chicken to a baking dish and bake for 15-20 minutes until cooked through (75°C/165°F). Let rest for 5 minutes.

MAKE SAUCE:

8. Melt **Président Unsalted Butter** in a pan, add chicken stock, and simmer 2-3 minutes.
9. Stir in **Président Cooking Cream 18%** and cook until slightly thickened. Add lemon juice and season to taste.

SERVE:

10. Drizzle sauce over the chicken and garnish with parsley. Pair with roasted vegetables, mashed potatoes, or rice.



صدور دجاج محشوة بالسبانخ وجبن جودا



المكونات

لتحضير الدجاج:

صدور دجاج مخلية (تزن كل قطعة حوالي 200 غ)	4
شرائح جبن جودا من بريزيدن	240 غ
سبانخ طازجة (مقطّعة)	كوبان
ثوم (مفروم)	فصان
زيت زيتون	2 ملعقة ك
ملح	1 ملعقة ص
فلفل أسود	1/2 ملعقة ص
بابريكا	1/2 ملعقة ص
زعتر مجفف	1 ملعقة ص
زبدة غير مملحة من بريزيدن	2 ملعقة ك
عصير ليمون	1 ملعقة ك

لعمل صوص الزبدة بالليمون الكريمي

زبدة غير مملحة من بريزيدن	3 ملعقة ك
كريمة الطبخ 18% من بريزيدن	120 مل
مرقة دجاج	120 مل
عصير ليمون	2 ملعقة ك
بقدونس طازج (مقطّع للتزيين)	2 ملعقة ك

الطريقة

تحضير الدجاج:

1. يُسخّن الفرن على 180 درجة مئوية (350 درجة فهرنهايت).
2. يُشق جيب في كل صدر دجاج باستخدام سكين حادّ بعناية. يُتّبل جانبي صدور الدجاج بالملح والفلفل والبابريكا والزعتر المجفف.

لتحضير حشوة السبانخ وجبن الجودا:

3. تُسخّن ملعقة كبيرة من زيت الزيتون في مقلاة كبيرة على نار متوسطة. يُضاف الثوم المفروم ويُقلى لمدة 1-2 د حتى تفوح رائحته. تُضاف السبانخ وتُطهى حتى تذبل، لمدة 3-4 د. تُتبل بالملح والفلفل.
4. تُمزج السبانخ المطهوة مع **شرائح جبن جودا من بريزيدن** وعصير الليمون في وعاء.

لحشو الدجاج:

5. يُحشى كل صدر دجاج بعناية بمزيج السبانخ والجبن. تُثبّت فتحات صدور الدجاج بأعواد أسنان إذا لزم الأمر.
6. تُسخّن ملعقة ك من زيت الزيتون في نفس المقلاة على نار متوسطة إلى عالية. تُضاف صدور الدجاج المحشوة وتُقلى لمدة 3-4 د من كلّ جهة حتى يصبح لونها ذهبياً.

لشوي الدجاج:

7. تُنقل صدور الدجاج إلى صينية وتوضع في فرن مسخّن مسبقاً. تُطهى لمدة 15-20 د، أو حتى ينضج الدجاج تماماً (يجب أن تُطهى على 75 درجة مئوية أو 165 درجة فهرنهايت). ثم يُرفع الدجاج من الفرن ويُترك جانباً لمدة 5 د.

لعمل صوص الزبدة بالليمون الكريمي:

8. تُذاب 3 ملاعق ك من الزبدة في قدر صغير على نار متوسطة. يُضاف مرق الدجاج ويُغلى المزيج لمدة 2-3 د.
9. تُضاف **كريمة الطبخ 18% من بريزيدن** وتُطهى لمدة 2-3 د أخرى حتى يثخن المزيج قليلاً. يُضاف عصير الليمون والملح والفلفل حسب الرغبة.



DAY 25



Labneh-Stuffed Zucchini (Koosa Mahshi)

INGREDIENTS

FOR THE ZUCCHINI:

Zucchini *(Medium Size)*	4-5
Ground Beef or Lamb	250g
Président Authentic Turkish Creamy Labneh	240g
Cooked Chickpeas	1/2 cup
Short-Grain Rice *(Rinsed)*	120g
Fresh Parsley *(Chopped)*	1/4 cup
Garlic *(Minced)*	2 cloves
Onion *(Finely Chopped)*	1 small
Ground Cumin	1/2 tsp
Ground Cinnamon	1/4 tsp
Salt *(or to Taste)*	1 tsp
Black Pepper	1/2 tsp
Olive Oil	1 tbsp

FOR THE TOMATO SAUCE:

Olive Oil	2 tbsp
Garlic *(Minced)*	2 cloves
Canned Tomatoes *(Crushed or Diced)*	2 cups
Tomato Paste	2 tbsp
Ground Cumin	1/2 tsp
Ground Coriander	1/2 tsp
Cinnamon Stick	1
Salt *(or to Taste)*	1 tsp
Black Pepper	1/2 tsp
Water *(or more if needed)*	240ml

METHOD

PREPARE THE ZUCCHINI:

1. Wash and hollow out zucchini, leaving a border. Save or discard the flesh.

MAKE THE STUFFING:

2. Sauté ground meat in 1 tbsp olive oil until browned, seasoning with a pinch of salt and pepper.
3. In a bowl, combine the cooked meat, **Président Authentic Turkish Creamy Labneh**, rinsed rice, chickpeas, parsley, garlic, onion, cumin, cinnamon, salt, and pepper. Mix well. Stuff the hollowed zucchinis with the mixture and set aside.

PREPARE TOMATO SAUCE:

4. Heat olive oil in a large pot over medium heat. Sauté garlic until fragrant (1 minute).
5. Add crushed tomatoes, tomato paste, cumin, coriander, cinnamon stick, salt, pepper, and water. Simmer for 10 minutes.

COOK ZUCCHINI:

6. Place stuffed zucchini in the sauce, adding water if needed to cover.
7. Simmer covered for 40-45 minutes until zucchini is tender and rice cooked. Remove cinnamon stick.

SERVE:

8. Garnish with parsley or olive oil. Serve hot with pita bread and yogurt.



اليوم ٢٥

كوسة محشية باللبنة



المكونات

لتحضير الكوسة:

كوسة (متوسطة الحجم)	4-5
لحم البقر المفروم أو لحم الضأن	250 غ
لبنة كريمة تركية أصيلة من بريزيدن	240 غ
الحمص المطبوخ	1/2 كوب
أرز قصير الحبة (مشطوف)	120 غ
بقدونس طازج (مفروم)	1/4 كوب
ثوم (مفروم)	فصان
بصل (مقطّع ناعم)	ثمرة صغيرة
كمون مطحون	1/2 ملعقة ص
قرفة مطحونة	1/4 ملعقة ص
ملح (حسب الرغبة)	1 ملعقة ص
فلفل أسود	1/2 ملعقة ص
زيت زيتون	1 ملعقة ك

لتحضير صلصة الطماطم:

زيت زيتون	2 ملعقة ك
ثوم (مفروم)	فصان
طماطم معلّبة (مهروسة أو مقطعة)	كوبان
معجون طماطم	2 ملعقة ك
كمون مطحون	1/2 ملعقة ص
كزبرة مطحونة	1/2 ملعقة ص
عيدان قرفة	1
ملح (حسب الرغبة)	1 ملعقة ص
فلفل أسود	1/2 ملعقة ص
ماء (أو حسب الحاجة)	240 مل

الطريقة

لتحضير الكوسة:

1. تُشطف الكوسة جيداً ويُقطع طرفاها. تُفرغ الكوسة من الداخل باستخدام ملعقة صغيرة أو ملعقة كرات البطيخ، مع الحفاظ على سمك الحواف الخارجية.

تحضير الحشو:

2. تُمزج **لبنة كريمة تركية أصيلة من بريزيدن** مع الأرز المشطوف والبقدونس المفروم والثوم المفروم والبصل والكمون المطحون والقرفة المطحونة والملح والفلفل الأسود في وعاء متوسط. تُضاف ملعقة ك من زيت الزيتون ويُخلط المزيج جيداً.
3. تُحشى الكوسة المفرّغة بمزيج اللبنة، مع الضغط برفق لملئها تماماً.

لتحضير صلصة الطماطم:

4. تُسخّن ملعقتان كبيرتان من زيت الزيتون في قدر كبير على نار متوسطة. يُضاف الثوم المفروم ويُقلى لمدة دقيقة حتى تفوح رائحته.
5. تُضاف الطماطم المهروسة ومعجون الطماطم والكمون المطحون والكزبرة المطحونة وعيدان القرفة. يُطهى المزيج على نار هادئة لمدة 10 د حتى تمتزج النكهات.

لطهي الكوسة المحشية:

6. تُضاف الكوسة المحشية برفق إلى صلصة الطماطم المغلية. يُضاف المزيد من الماء (حسب الحاجة) لتغطية الكوسة بشكل شبه كامل.
7. يُغطّى القدر ويُطهى على نار هادئة لمدة 40-45 د أو حتى تصبح الكوسة طرية وينضج الأرز. بمجرد طهيها، تُزال عيدان القرفة من الطعام.

التقديم:

8. تُقدّم الكوسة المحشية باللبنة ساخنة، وتُزيّن بالبقدونس المفروم أو القليل من زيت الزيتون. تُقدّم كطبق رئيسي أو جانبي، وغالباً ما تُقدّم مع خبز البيتا والزبادي لتعزيز النكهة.



DAY 26



Brownie Truffles

Servings: 4

INGREDIENTS

Dark chocolate	250g	Baking Powder	1/2 tsp
Président Unsalted Butter	250g	Vanilla Essence	1/2 tsp
Sugar	240g	Cocoa Powder	180g
Eggs	5	Dark chocolate, Chopped	50g
Flour	240g	Sweetened Cocoa	120g

METHOD

1. Preheat the oven to 180°C(350°F).
2. In a large pan, melt the chocolate with **Président Unsalted Butter** on a low heat.
3. Add sugar to the melted chocolate mixture and keep stirring until you get a smooth consistency.
4. Beat eggs into the chocolate mixture. Add vanilla essence and mix well.
5. In a large bowl, sift the flour, baking powder and cocoa powder.
6. Slowly add the flour mixture to the chocolate mixture, stirring continuously.
7. Add the chopped dark chocolate and mix well.
8. Grease a 20-cm baking pan with **Président Unsalted Butter**.
9. Evenly pour the brownie mixture in the greased pan.
10. Bake for 35 minutes. Let it cool.
11. Cut off the hard edges of the cake. Scoop out a piece of the brownie using a spoon, roll it into a ball and coat with sweetened cocoa.
12. Repeat the process to get the desired number of brownie truffles.



اليوم ٢٦

ترافل البراوني

4 أشخاص

المكونات

شوكولاتة داكنة	250 غ	مسحوق الخَبز	1/2 ملعقة ص
زبدة غير مملحة من بريزيدن	250 غ	مستخلص الفانيليا	1/2 ملعقة ص
سكر	240 غ	مسحوق الكاكاو	180 غ
بيض	5	قطع صغيرة من الشوكولاتة الداكنة	50 غ
دقيق	240 غ	كاكاو مُحلّى	120 غ

الطريقة

1. يُسخّن الفرن على 180 درجة مئوية (350 درجة فهرنهايت).
2. تُذاب الشوكولاتة مع **الزبدة غير المملحة من بريزيدن** على نار هادئة في وعاء كبير.
3. يُضاف السكر ويُحرّك المزيج حتى يصبح متجانساً.
4. يُضاف البيض. ومستخلص الفانيليا ويُخلط جيداً.
5. في وعاء كبير، يُنخَل الدقيق ومسحوق الخبز والكاكاو.
6. يُضاف مزيج الدقيق تدريجياً إلى مزيج الشوكولاتة مع التحريك المستمر.
7. تُضاف قطع الشوكولاتة الداكنة وتُخلط جيداً.
8. تُدهن صينية الخبز مقاس 20 سم **بالزبدة غير المملحة من بريزيدن**.
9. يُصب المزيج في الصينية بالتساوي.
10. اخبز العجينة لمدة 35 د. دعها تبرد.
11. تُزال الحواف الصلبة من الكعكة. تُستخدم ملعقة لاستخراج قطع من البراوني، وتُشكّل كل قطعة على شكل كرة وتُغلف بالكاكاو المُحلّى.
12. تُكرّر نفس الخطوات للحصول على العدد المطلوب من ترافل البراوني.







DAY 27

Daoud Basha

Servings: 4

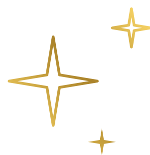


INGREDIENTS

Minced Meat	500g	Water	500ml
Onions, Sliced	2	Tomato Paste	40g
Président Unsalted Butter	50g	Pomegranate Molasses	40g
Salt	1 tsp	Flour	100g
Paprika	5g	Pine Nuts	40g
Cinnamon Powder	3g	**Président Shredded Mozzarella Cheese**	100g

METHOD

1. In a large bowl, add the meat, all the spices and **Président Shredded Mozzarella Cheese**. Mix well.
2. Divide the meat into small balls. Roll in the flour until covered from all sides.
3. In a pan, melt **Président Unsalted Butter** and fry the onions until softened.
4. Add the meatballs and pine nuts. Pour in the water.
5. Add the tomato paste and pomegranate molasses.
6. Mix well. Continue cooking on low heat for 15 minutes.
7. You can serve with rice on sides.





اليوم ٢٧



كفتة داود باشا

4 أشخاص

المكونات

لحم مفروم	500 غ	ماء	500 مل
بصل مقطّع	2	معجون طماطم	40 غ
زبدة غير مملحة من بريزيدن	50 غ	دبس الرمان	40 غ
ملح	1 ملعقة ص	دقيق	100 غ
بابريكا	5 غ	حبّات الصنوبر	40 غ
مسحوق القرفة	3 غ	**جبنة موتزاريلا مبشورة من بريزيدن**	100 غ

الطريقة

1. يُمزج اللحم مع التوابل و **جبنة الموتزاريلا المبشورة من بريزيدن** في وعاء كبير. يُخلط المزيج جيداً.
2. ثم تُشكل منه كرات صغيرة. تُغلّف الكرات بالدقيق جيداً.
3. في مقلاة، تُذاب **الزبدة غير المملحة من بريزيدن**، ويُقلى البصل حتى يطرى.
4. تُضاف كرات اللحم والصنوبر. يُصب الماء.
5. يُضاف معجون الطماطم ودبس الرمان.
6. يُخلط المزيج جيداً. يُطهى على نار هادئة لمدة 15 د.
7. يُقدّم مع الأرز.



DAY 28



Date Maamoul

Servings: 4

INGREDIENTS

Semolina *(240g fine semolina + 240g coarse semolina)*	480g
Sugar	1 tbsp
Président Unsalted Butter	125g
Dates, Deseeded	500g
Mahlab Powder	1/2 tsp
Milk Powder	1 tbsp
Yeast	1/2 tsp
Rose Water	1 tbsp
Icing Sugar, for Garnishing	-

METHOD

1. In a large bowl, mix the coarse semolina with fine semolina and sugar.
2. Pour the melted **Président Unsalted Butter** over the semolina mixture. Stir the mixture thoroughly until the butter is absorbed completely.
3. Cover the bowl and let the dough rest for 6-7 hours.
4. Preheat the oven to 180°C (350°F).
5. Add the mahlab and milk powder. Dissolve the yeast in one tablespoon of warm water and then add it to the dough.
6. Knead the dough well. Add the rose water gradually, kneading the dough continuously until it is not sticky.
7. For the filling, crush and press the dates well with your hands until it forms a paste. Roll the date paste into small balls and set aside.
8. Take a small piece of dough and make a hole in the center for the filling. Put a date ball inside and close the dough into a ball.
9. Press it gently inside the wooden maamoul mould so that it takes the shape of the mould. Flip the mould and tap it to release the maamoul piece.
10. Grease a large oven tray with **Président Unsalted Butter**.
11. Place the maamoul pieces in the tray. Bake them in the preheated oven for 20 minutes or until golden. Remove from the oven and let them cool.
12. Sprinkle icing sugar on top.



اليوم ٢٨



معمول بالتمر

4 أشخاص

المكونات

دقيق سميد (٢٤٠ غ سميد ناعم + ٢٤٠ غ سميد خشن)	480 غ	مسحوق محلب	1/2 ملعقة ص
سكر	1 ملعقة ك	مسحوق حليب	1 ملعقة ك
زبدة غير مملحة من بريزيدن	125 غ	خميرة	1/2 ملعقة ص
تمر منزوع النواة	500 غ	ماء ورد	1 ملعقة ك
		سكر مطحون للتزيين	-

الطريقة

1. يُمزج السميد الخشن مع الناعم والسكر في وعاء كبير.
2. تُصب **الزبدة غير المملحة الذائبة من بريزيدن** على المزيج. يُقلّب جيدًا حتى يمتص المزيج الزبدة.
3. يُغطى الوعاء ويُترك لمدة 6-7 ساعات.
4. يُسخّن الفرن على 180 درجة مئوية (350 درجة فهرنهايت).
5. يُضاف المحلب ومسحوق الحليب. تُذاب الخميرة في ملعقة كبيرة من الماء الدافئ، وتُضاف إلى المزيج.
6. تُعجن جيداً. يُضاف ماء الورد بالتدريج، ويُعجن المزيج جيداً حتى يتماسك تماماً.
7. لتحضير العجوة، يُهرس التمر جيداً باليد حتى يصير كالمعجون. تُقطّع العجوة إلى كرات صغيرة وتوضع جانباً.
8. تُحفر حفرة في منتصف قطعة صغيرة من العجين لوضع العجوة. تُوضع كرة العجوة بداخل الحفرة وتُغلق، ثم تُكوّر قطعة العجين.
9. ويُضغط عليها برفقة داخل القالب الخشبي للمعمول. يُقلب القالب ويُنقر عليه لإخراج قطع المعمول.
10. تُدهن صينية الفرن الكبيرة **بالزبدة غير المملحة من بريزيدن**.
11. تُوضع قطع المعمول في الصينية. يُخبز في فرن مُسخَّن مسبقاً لمدة 20 د حتى يصبح ذهبياً. تُخرج الصينية من الفرن، وتُترك لتبرد.
12. يُزيّن الوجه بالسكر المطحون.



DAY 29



Um Ali Cups

Servings: 4

INGREDIENTS

Large Croissants, Plain	6
Milk	360ml
Président Whipping Cream 35%	360ml
Sugar	120g
Almonds, Grated	120g
Pistachios, Grated	120g
Coconut, Grated	60g
Raisins, Dried	60g
Icing Sugar	1 tbsp

METHOD

1. Preheat the oven to 180°C (350°F).
2. In a large pot, add milk and **Président Whipping Cream 35%** over medium heat.
3. Add sugar and keep stirring until it dissolves. Bring to a boil.
4. Shred the croissants and place them in a big bowl. Add almonds, pistachios, coconut, raisins and icing sugar, and mix them well.
5. Fill small oven-proof cups with the croissant-nut mixture.
6. Pour the cream in each cup until the croissant-nut mixture is completely covered.
7. Bake in the preheated oven for 20 minutes or until golden.



اليوم ٢٩

أكواب أم علي

4 أشخاص

المكونات

كرواسان كبير سادة	6
حليب	360 مل
كريمة الخفق 35% من بريزيدن	360 مل
سكر	120 غ
لوز مجروش	120 غ
فستق مجروش	120 غ
جوز هند مبشور	60 غ
زبيب	60 غ
سكر مطحون	1 ملعقة ك

الطريقة

1. يُسخّن الفرن على 180 درجة مئوية (350 درجة فهرنهايت).
2. يُضاف الحليب **وكريمة الخفق 35% من بريزيدن** في قدر كبير على نار متوسطة.
3. يُضاف السكر، ويُقلّب حتى يذوب تماماً. ثم يُترك ليغلي.
4. يُقطّع الكرواسان ويُوضع في وعاء كبير. يُضاف اللوز والفستق وجوز الهند والزبيب والسكر المطحون، ويُخلط جيداً.
5. تُملأ أكواب الفرن الصغيرة بخليط الكرواسان والمكسرات.
6. تُصب الكريمة في كل كوب حتى تغمر الخليط تماماً.
7. يُخبز في فرن مُسخّن مسبقاً لمدة 20 د أو حتى يصير ذهبياً.





DAY 30



Chicken in the Oven with Lemon and Garlic Cream Sauce

Servings: 2

INGREDIENTS

Chicken Breasts, Skinless and Boneless	2
Flour	2 tbsp
Président Shredded Mozzarella Cheese	120g
Président Unsalted Butter	2 tbsp
Garlic Cloves, Minced	3
Chicken Stock	240ml
Président Cooking Cream 18%	120ml
Capers	2 tbsp
Lemon Juice	2 tbsp
Lemon Slices	3-4
Few Fresh Parsley Leaves	-

METHOD

1. Mix the flour in a bowl with two tablespoons of **Président Shredded Mozzarella Cheese**. Set aside.
2. Season the chicken breasts with salt and pepper. Coat with the flour mixture and set aside.
3. Melt the **Président Unsalted Butter** in a large pan over medium-high heat.
4. Fry the chicken breasts for 5 minutes or until golden on both sides. Remove from the pan and set aside.
5. Add the garlic to the same pan and fry for 2 minutes.
6. Add the chicken broth and **Président Cooking Cream 18%**. Reduce the heat and cook until the mixture comes to a boil.
7. Add the rest of **Président Shredded Mozzarella Cheese**, capers, and lemon juice. Simmer for 2-3 minutes.
8. Add the chicken back and simmer for two more minutes. Turn off the heat. Top with lemon slices and parsley.





دجاج في الفرن مع الليمون والثومية

اليوم ٣٠

شخصان

المكونات

صدور دجاج مخلية	2
دقيق	2 ملعقة ك
جبنة موتزاريلا مبشورة من بريزيدن	120 غ
زبدة غير مملحة من بريزيدن	2 ملعقة ك
فص ثوم مفروم	3
مرقة دجاج	240 مل
كريمة الطبخ 18% من بريزيدن	120 مل
نبات الكبر	2 ملعقة ك
عصير ليمون	2 ملعقة ك
شرائح ليمون	3-4
قليل من أوراق البقدونس الطازجة	-

الطريقة

1. في وعاء، يُخلط الدقيق مع ملعقتين كبيرتين من **جبنة الموتزاريلا المبشورة من بريزيدن**. ثم يُوضع المزيج جانباً.
2. تُتبَل صدور الدجاج بالملح والفلفل، ثم تغلّف بخليط الدقيق وتُترك جانباً.
3. تُوضع **الزبدة غير المملحة من بريزيدن** في مقلاة كبيرة على نار متوسطة إلى عالية.
4. تُقلى صدور الدجاج لمدة 5 د أو حتى يصبح لونها ذهبياً من كلا الجانبين، ثم تُرفع من المقلاة وتُوضع جانباً.
5. يُضاف الثوم إلى نفس المقلاة ويُقلى لمدة دقيقتين.
6. يُضاف مرق الدجاج **وكريمة الطبخ 18% من بريزيدن**. تُخفض الحرارة ويُترك المزيج على نار هادئة حتى يغلي.
7. يُضاف باقي جبنة الموتزاريلا والكبر وعصير الليمون. يُغلى لمدة 2-3 د على نار هادئة.
8. يُضاف الدجاج ويُطهى على نار هادئة لمدة دقيقتين، ثم تُطفئ النار. يُزيّن بشرائح الليمون والبقدونس.







Thank you for sharing these 30 days with us.

From our table to yours, may every meal bring you warmth, joy, and togetherness, this Ramadan and beyond.

Because pleasure is important.



شكراً جزيلاً لك على مشاركة
هذه الأيام الثلاثين معنا!



من مائدتنا إلى مائدتك، نتمنى أن تكون كل وجبة مليئة
بالدفء والفرح والألفة خلال رمضان هذا العام وما بعده.
عسى أن تظل لحظاتك ممتعة ومليئة بالحب!

Because pleasure is important.